VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire



Saveurs et envies d'automne - hiver

16 fiches recettes Thermomix

Trucs et Astuces : pas de panique en cuisine

Tous les conseils autour du vin

+ 3 recettes supplémentaires

Un nouveau livre de recettes : La France gourmande

N°6 Automne - Hiver 2005

Thermomix

Edito



Chère cliente, cher client,

Avant de vous parler du contenu de ce magazine je souhaite vous informer d'un grand changement chez Vorwerk. En juillet 2005, le siège de Vorwerk France a déménagé de la région parisienne à Nantes. Dans le cadre de ce déménagement, Sandrine Dupuydenus, la Directrice éditoriale de *Thermomix&Vous* a quitté l'entreprise à notre plus grand regret. Je la remercie pour l'excellent travail qu'elle a réalisé depuis la création de notre magazine. Je prends le relais dès maintenant, toujours avec la mission de vous offrir des articles intéressants et des recettes alléchantes.

Même si les vacances d'été semblent être loin, nous vous proposons un tout autre voyage avec la sortie de notre nouveau livre de recettes : *La France gourmande*. Découvrez vite ce qui se cache derrière cette invitation gastronomique.

Les fêtes de fin d'année approchent et nous vous donnons quelques conseils pour les réussir. Naturellement vous trouverez dans les recettes les grands classiques pour votre Réveillon : l'étonnant foie gras maison, la délicieuse dinde farcie et l'incontournable bûche de Noël.

Afin que votre menu de fête soit réussi, il faut choisir les bons vins qui l'accompagnent. Suivez nos conseils du sommelier pour marier harmonieusement vos mets et vins, reconnaître un vin de qualité et le déguster dans les meilleures conditions. Qui dit fête dit aussi préparation d'un menu. Pour que cela ne tourne pas en catastrophe vous avez déjà un atout indispensable, votre Thermomix, et nous vous proposons des astuces pour passer vos fêtes en toute tranquillité.

Toute l'équipe Thermomix vous souhaite bonne dégustation et de joyeuses fêtes de fin d'année.

Cordialement vôtre,

Sandra Jossian
Responsable Marketing

Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.
- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**
- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

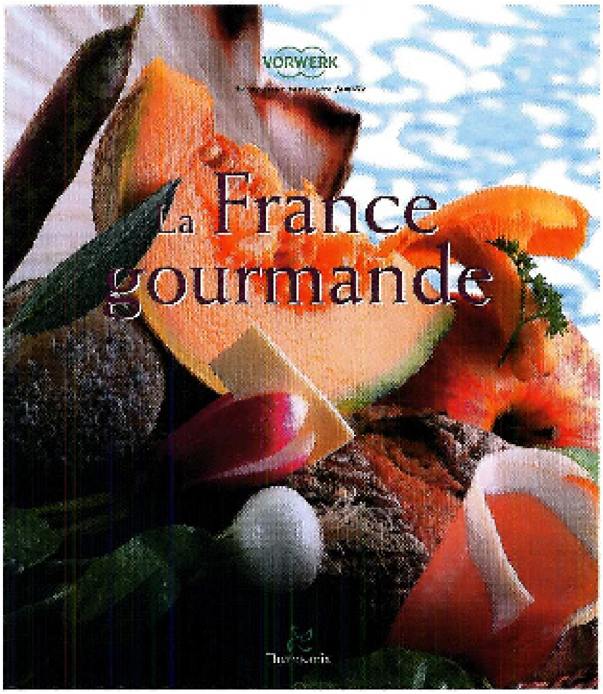
Léger — Économique — Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre, case postale 40626
44 306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 00
www.vorwerk.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossian
Rédaction : Sandra Jossian, Italique.

Développement des recettes : David Fleury (responsable), Cathy Brachotte, Cathy Joubert.
Direction artistique : Patricia Escudier
Photos : Michel Leprêtre, Corbis (couverture), Iconotec.
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

Connaissez-vous la France gourmande ?



La France est reconnue pour sa cuisine dans le monde entier. Dans ce nouveau livre de recettes qui sera **disponible à partir du 1er novembre 2005** nous vous proposons les grands classiques de la cuisine du terroir. Retrouvez-y **plus de 75 spécialités** de votre région et de belles photos qui vous mettront l'eau à la bouche. Partez en voyage pour découvrir la cuisine des terroirs qui composent l'hexagone.
La **Choucroute d'Alsace** vous évoque des bons souvenirs ? Qui veut régaler toute la famille avec un **Bœuf Bourguignon**, mijoté lentement dans le Thermomix. Ohé à la Bretagne, voulez-vous découvrir la **Malouinade** ! Que diriez-vous d'entendre des cigales en dégustant la **Tapenade** ou le **Couscous de crevettes et sa bisque**... bref, le sentiment de vacances est garanti !
Mais quand on parle de la cuisine française, n'oublions pas les pains et les fromages : la **Fougasse** dans le Sud-Ouest, la **Cramique** dans le Nord et le **Gâteau battu** en Picardie. Le fromage de brebis, le metton, le beaufort, le maroilles... donnent des notes indéniables aux recettes de terroir.
Pouvez-vous imaginer la cuisine française sans l'accompagner d'un bon vin ? Nous non plus ! C'est pourquoi vous trouverez dans ce livre des **conseils en vin** qui accompagneront parfaitement vos menus.
Bien sûr le Thermomix sera votre fidèle compagnon pendant ce voyage gourmand et, comme d'habitude, il vous facilitera la préparation pour réaliser tous ces mets en un tour de main.

Pour obtenir "La France gourmande", il vous suffit de parrainer une vente et nous aurons le plaisir de vous offrir ce livre magnifique. **Contactez vite votre Conseiller Thermomix ou appelez au 02.518.547.47.**







De gauche à droite : la Fouace, la Mouclade, les Choux farcis.



Le mariage des vins & des mets

Réussir une réception ne dépend pas uniquement des recettes que vous réalisez avec votre Thermomix. Les accords entre les mets et les vins sont la clé du succès pour donner la touche finale à un menu de fête. Voici quelques conseils...

Notre partenaire **WinePassion** vous propose à partir d'une sélection de plus de **500 mets**, un choix de vins vous permettant de **réussir vos accords**. Rendez-vous sur leur site Internet : www.winepassion.com

• Accord mets et vins :

Les propositions suivantes représentent à la fois des accords classiques et des idées plus modernes :

Vins blancs :

Alsace : escargots, tarte à l'oignon, faisan au chou.
Bourgogne blanc : jambon persillé, lapin à la moutarde.
Bordeaux blanc : huîtres, poisson à la basquaise, maquereau au vin blanc.
Val de Loire blanc : plateau de fruits de mer, andouillette grillée, brochet au beurre blanc.
Vins liquoreux : foie gras, feuilleté au roquefort, poulet au curry.

Vins rouges :

Beaujolais : saucisson chaud, veau marengo, potée au chou.
Bourgogne rouge : canard aux olives, coq au vin, aiguillette de bœuf à l'ancienne.
Bordeaux rouge : canard aux navets, navarin printanier, entrecôte grillée.
Côtes-du-rhône du Nord : lièvre à la royale, filet de chevreuil, filet de bœuf.
Côtes-du-rhône du Sud : cassoulet, confit, pommes de terre à la sarladaise, daube provençale.
Val de Loire : pot-au-feu, côte de veau, carré de porc.

Champagne : saumon fumé, saint-pierre rôti, poularde à la crème.

Vins doux naturels comme le **Banyuls, Maury, Rivesaltes et les muscats de Beaumes-de-Venise :** bleu d'Auvergne, gâteau au chocolat.

Menu	Conseils du sommelier
Foie gras	Jurançon AOC
Lotte à l'armoricaine	Meursault AOC blanc
Dinde farcie et son flan de brocoli	Nuits-Saint Georges AOC
Plateau de fromage et salade verte	Sancerre AOC blanc
Bûche glacée exotique	Alsace AOC Gewürztraminer Vendanges Tardives

• Température de dégustation :

La température du vin au moment de la dégustation change complètement son arôme. C'est pourquoi il est important de suivre quelques conseils :

Les vins blancs secs demandent une température de **8° et 12°C**, les liquoreux entre **6° et 9°C**.
Les vins rouges aromatiques sont servis entre **12° et 14°C**, les bourgognes entre **14° et 17°C**, les bordeaux de **16° à 18°C**. Le Champagne enfin se déguste à une température de **8° à 9°C**.

• Décantation :

La décantation, c'est-à-dire la mise en carafe du vin, permet d'éliminer le dépôt du vin et de l'oxygéner pour **développer ses arômes**. Si une décantation de quelques heures est **conseillée pour les vins jeunes**, elle peut se révéler désastreuse pour les vins vieux et fragiles.

Ordre dans un menu :

Pour ne pas commettre d'impairs dans l'ordre de service des différentes bouteilles au cours d'un même repas, il faut éviter de servir un vin qui fasse regretter le précédent. Idéalement, vous servez les vins par ordre croissant d'intensité gustative. Voici quelques règles générales qui vous aideront à faire votre choix :



Les vins légers et frais, qu'ils soient rouges ou blancs, seront servis avant les vins corsés et riches en alcool : on peut tout à fait envisager de servir un vin rouge léger tel un Beaujolais s'il doit être suivi d'un vin blanc puissant tel un Puligny-Montrachet.

On évitera de servir trop de vins différents au cours d'un même repas afin de ne pas saturer le palais.

Souvent on servira un vin jeune avant un vin âgé.

Plus un vin sera doux, plus il est recommandé de le servir en fin de repas.



Catégories d'appelation :

Les vins se répartissent en quatre catégories selon leur origine et leur qualité :

Appellation d'origine contrôlée (AOC) : Les AOC sont soumises à une épreuve de dégustation et regroupent tous les meilleurs vins de France.

Vins délimités de qualité supérieure (VDQS) : Ces vins d'appellation d'origine sont produits dans des régions de moindre potentiel que les AOC.

Vins de pays : Ces vins obéissent à une réglementation spécifique concernant les rendements, l'utilisation de certains cépages, la teneur en alcool ou l'acidité volatile. Ils sont sous l'office national interprofessionnel des vins.

Vins de table : Ces vins destinés à la consommation courante doivent seulement répondre à quelques normes précises concernant le degré d'alcool, l'acidité et l'encépagement.

Sauce au vin blanc

- Mettre 3 échalotes épluchées dans le bol et mixer 5 sec / vit 8.
- Racler les parois du bol avec la spatule et ajouter 15 g de beurre. Programmer 3 mn / 100° / vit 1.
- Ajouter 150 g de vin blanc sec (Muscadet...), 100 g de fond de volaille ou de fumet de poisson et programmer 15 mn / 100° / vit 2 en ôtant le gobelet.
- A l'arrêt de la minuterie, incorporer 150 g de crème fraîche et régler 10 mn / 100° / vit 2 toujours sans gobelet.
- Saler et poivrer à volonté et passer au chinois (facultatif) avant de servir.

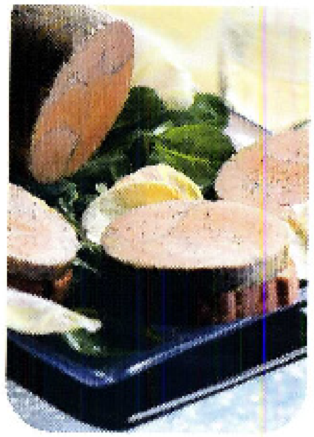


Glace au vin rouge

- Verser dans le bol 600 g de vin rouge léger (vin du Val de Loire...) avec 130 g de sucre et une gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur.
- Programmer 18 mn / Varoma / vit 2 en ôtant le gobelet. A la fin de la minuterie, ajouter 130 g de beurre, remettre le gobelet et mixer 20 sec / vit 5.
- Programmer ensuite 5 mn / 70° / vit 3-4. Pendant la première minute, ajouter deux œufs un à un par l'orifice du gobelet.
- Après refroidissement, verser le contenu du bol dans des bacs ou sachets à glaçons et mettre au congélateur.
- Après congélation, mettre les glaçons dans le bol et mixer 20 sec / vit 7 en s'aidant de la spatule.
- Mettre au congélateur au moins deux heures avant de servir.

Vin chaud

- Eplucher 3 oranges. Les couper en 4, les introduire dans le bol et mixer 10 sec / vit 5.
- Ajouter 1 bouteille de vin rouge assez tannique (Cahors, Bordeaux ou vin espagnol), 1 gobelet de Grand Marnier ou de Cointreau, 2 c. à soupe de miel, 2 clous de girofle, 1/2 c. à café de cannelle, 1/2 c. à café d'anis en grains, 1 pincée de poivre et 4 gobelets d'eau et régler 10 mn / 100° / vit 1 en ôtant le gobelet.
- Filtrer à l'aide d'une passoire fine avant de servir.



Pas de panique dans la cuisine



Un réveillon avec la famille ou des invités, sans stress et sans panne, c'est ce que nous recherchons tous... et puis le gâteau tombe déjà pendant la cuisson, il y a trop de sel dans la soupe et la dinde farcie sort brûlée du four. Pour éviter des catastrophes, suivez nos conseils :

1. Pas de nouvelles recettes :

Pour réussir sa fête il suffit de **se préparer en avance**. Car si la dinde est vraiment brûlée, c'est rare que vous puissiez sauver votre repas ! Réalisez des recettes que vous avez déjà réussies ! Avec le Thermomix la réalisation des recettes est simple et leur effet grandiose.

2. Eviter le stress :

Personne ne souhaite passer un repas avec une maîtresse de maison qui passe plus de temps dans la cuisine qu'à table. Naturellement le Thermomix vous aide à préparer par exemple les sauces en un tour de main, mais tout ce qui est préparé en avance vous fait gagner du temps avec vos invités. **Réfléchissez avant** à ce que vous souhaitez faire mijoter pour le réveillon et **planifiez** quand vous voulez réaliser les recettes (la veille, dans la matinée, à la dernière minute).

3. Soyez prévoyant en faisant vos courses :

Si jamais votre mayonnaise ne monte pas ou votre sauce hollandaise devient grumeleuse et vous n'arrivez pas à la rattraper : ayez assez d'**œufs** et d'autres **ingrédients de base (beurre, farine, sucre, lait, etc) en réserve** pour pouvoir refaire la recette.

4. Faites le compte de votre équipement :

C'est ennuyeux si vous remarquez le jour du réveillon que vous n'avez pas assez d'assiettes, verres ou couverts pour vos invités. **Faîtes le compte avant et compléter si nécessaire.** Idéalement, vous aurez assez d'assiettes et couverts pour le menu complet afin d'éviter de faire la vaisselle pendant le repas.

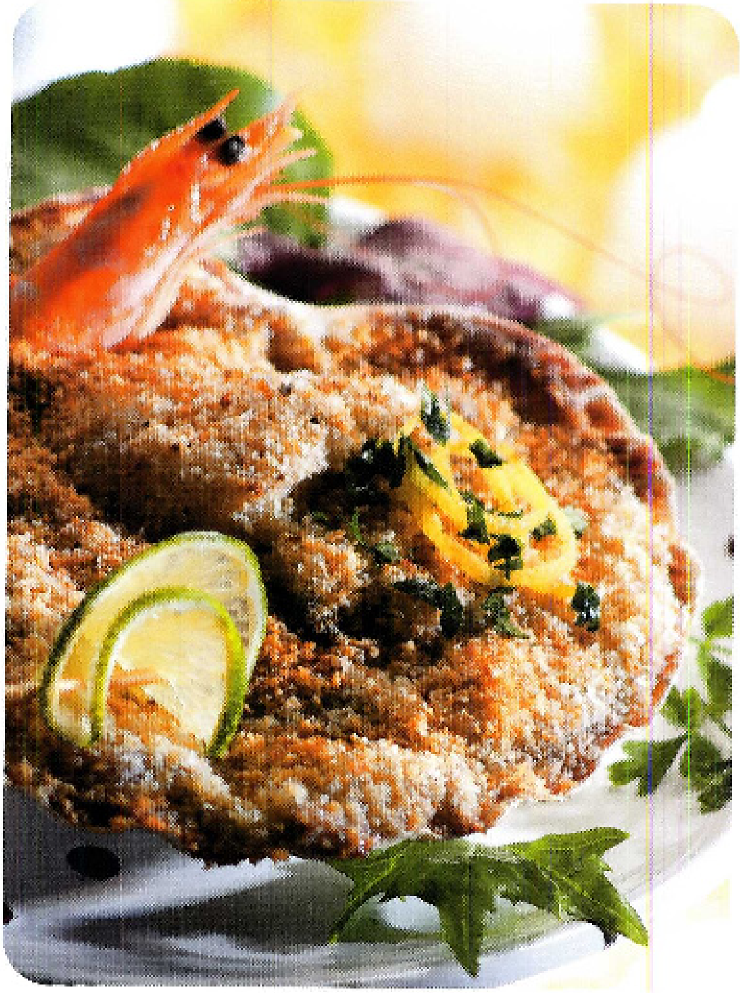
Voici une suggestion pour un déjeuner de fête :

Menu	Source Thermomix	Quand préparer ?
Foie gras	Dans ce magazine	3 jours avant
Lotte à l'armoricaine	A table avec Thermomix	Préparer tout dans la matinée, mettre en route la cuisson pendant l'entrée.
Dinde farcie	Dans ce magazine	Préparer la veille, cuisson (2h15) à partir de l'apéritif.
Flan de brocoli	Dans ce magazine	Préparation et cuisson principale la veille au soir, laisser les dernières 5 minutes pour dorer pendant la découpe de la dinde.
Plateaux de fromage et salade verte	-	Préparation de la salade dans la matinée : la laver, l'essorer puis la mettre dans un sac de congélation et la garder au frais.
Bûche glacée exotique	TM&Vous n° 2	Congeler les fruits 2 jours avant, puis préparation la veille.

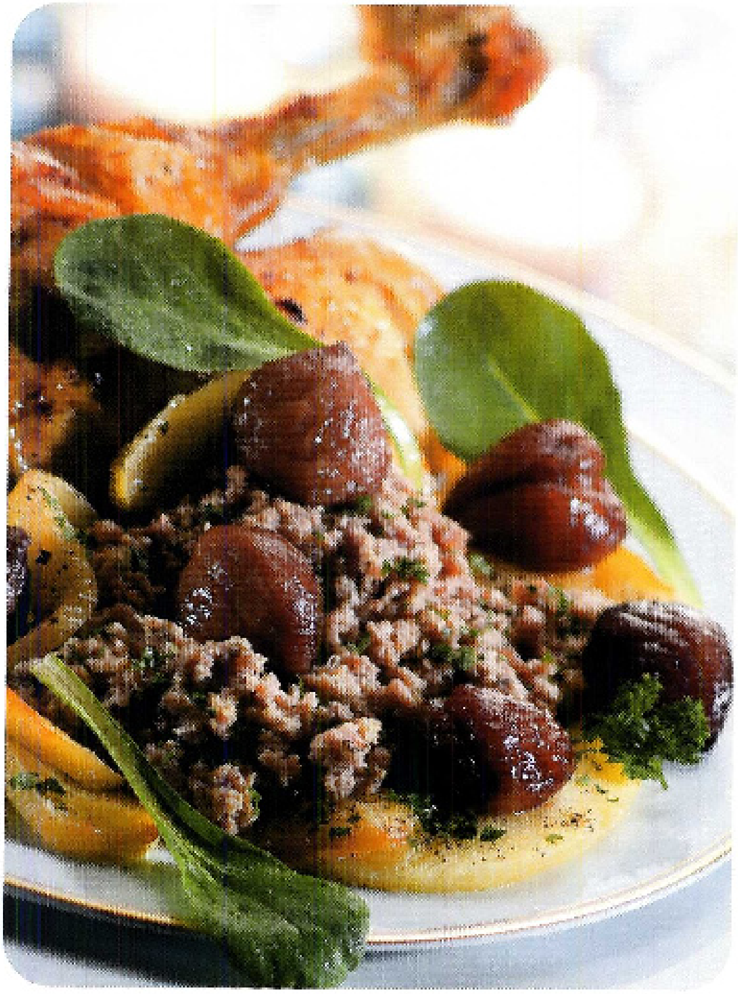
Cocktails Lait de poule et Tony's



Coquilles St-Jacques



Dinde de Noël



Bûche de Noël



Coquilles St-Jacques

Poisson

Préparation : 20 mn + Thermomix : 21 mn + Cuisson au four : 10 mn

8 noix de Saint-Jacques
100 g de crevettes cuites et décortiquées
150 g de filet de poisson blanc
100 g de champignons frais de Paris
2 échalotes
20 g d'huile d'olive
250 g d'eau
1/2 gobelet de vin blanc sec
1/2 gobelet de whisky
80 g de crème fraîche
8 coquilles Saint-Jacques vides
40 g de chapelure
2 c. à café de Maïzena
1 c. à café de sel
Poivre

- Introduire les échalotes dans le bol et mixer 5 sec / vit 5 (TM 21 : jeter les échalotes sur les couteaux tournant à vit 6).
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter l'huile et programmer 3 mn / 100° / vit 1.
- Déposer le filet de poisson dans le Varoma.
- A la sonnerie, introduire dans le bol l'eau et le vin et mettre le Varoma en place. Programmer 10 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, laver et émincer les champignons.
- A la fin de la minuterie, retirer le Varoma, mettre le fouet en place et ajouter les noix de Saint-Jacques, le sel et les champignons. Remettre le Varoma en place et régler 4 mn / 100° / vit 1.
- A la fin de la cuisson retirer le Varoma, filtrer le contenu du bol dans le panier en récupérant le jus de cuisson.
- Remettre le jus de cuisson dans le bol, ajouter la crème fraîche et la Maïzena et programmer 3 mn / 80° / vit 2.
- Pendant ce temps, couper le poisson en petits morceaux et retirer les éventuelles arêtes.
- A la sonnerie, rajouter le whisky dans le bol et mixer 10 sec / vit 5.
- Répartir le poisson, les crevettes, et le contenu du panier réservé dans les 8 coquilles vides. Rectifier l'assaisonnement selon convenance, ajouter la sauce puis la chapelure.
- Passer 5 à 10 mn sous le grill du four et servir chaud.

Cocktails

Cocktail

Lait de poule et Tony's

Lait de poule

Préparation : 3 mn + Thermomix : 10 sec

Pour 4 petits verres

100 g de glaçons
15 g de cognac
3 jaunes d'œuf
15 g de sirop de sucre de canne
40 g de lait frais
Une pincée de sel au céleri

- Mettre tous les ingrédients dans le bol, et mixer 10 sec / vit 5.
- Servir aussitôt.

Tony's

Préparation : 3 mn + Thermomix : 30 sec

Pour 6 grands verres

150 g de glaçons
150 g de Téquila
500 g d'eau
Le jus de 3 citrons
60 g de sucre
1 blanc d'œuf

- Introduire les glaçons dans le bol et mixer 5 sec / vit 5. Répartir la glace pilée dans 4 verres à cocktail.
- Mettre le fouet en place et introduire dans le bol tous les autres ingrédients. Mixer 30 sec / vit 4.
- Servir sans attendre dans les verres, avec la glace pilée.

Bûche de Noël

Dessert

Préparation : 30 mn + Thermomix : 20 mn + Attente : 2 h + Cuisson au four : 10 mn

Pour 6 personnes

Pour la pâte à tartiner

70 g de noisettes décortiquées
70 g de chocolat noir
70 g de chocolat au lait
140 g de lait
70 g de sucre
110 g de beurre

Pour la génoise

4 œufs
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
75 g de Maïzena
25 g de farine
30 g de poudre d'amande
1 sachet de levure chimique
Sel
Papier sulfurisé

Pour le sirop et la décoration

20 g de rhum
50 g de sucre
1/2 gobelet d'eau
Sucre glace Thermomix
Champignons en meringue
Décors de Noël...

- Préchauffer le four à 180 °.
- Mettre dans le bol les 4 blancs d'œuf et une pincée de sel. Régler 5 mn / 37° / vit 3. Réserver.
- Introduire dans le bol les 4 jaunes d'œuf et le sucre et, sans enlever le fouet, mixer 1 mn / vit 3.
- Retirer le fouet, ajouter les autres ingrédients de la génoise et régler 1 mn / vit 3.
- Verser la préparation dans un saladier et y incorporer délicatement les blancs en neige réservés.
- Découper une feuille de papier sulfurisé à la dimension d'une tôle de four (env. 30 x 40 cm) et y étendre la pâte (1 cm d'épaisseur). Cuire 10 mn en surveillant : la pâte doit à peine blondir.
- Faire le sirop : mettre tous les ingrédients dans le bol lavé. Programmer 8 mn / 100° / vit 1. Réserver.
- Quand la génoise est cuite, sortir la tôle du four en la recouvrant d'un torchon sec et laisser refroidir.
- Faire la pâte à tartiner : introduire tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol et mixer 1 mn / vit 9. Régler ensuite 2 mn / 60° / vit 4.
- Introduire ensuite le beurre coupé en petits morceaux et mixer 1 mn / vit 7.
- Après refroidissement du biscuit, le retourner et retirer délicatement le papier sulfurisé. Imbiber le gâteau du sirop et répartir sur sa surface la moitié de la pâte à tartiner.
- Rouler ensuite le gâteau sur lui-même à l'aide du torchon. Le laisser prendre sa forme cylindrique dans le torchon pendant deux heures au réfrigérateur.
- Sortir la bûche du torchon, l'enduire du reste de la pâte à tartiner et trancher les deux extrémités. Faire des traits de décoration avec une fourchette, et décorer.

Dinde de Noël

Viande

Préparation : 30 mn + Thermomix : 12 mn + Cuisson au four : 2 h 15

Pour 8 personnes

1 dinde d'environ 3 kg
Beurre
Huile

Pour la farce :

500 g de chair à saucisse
500 g de marrons en bocaux
3 branches de céleri
50 g de mie de pain
20 g de beurre en morceaux
1/2 gobelet de lait
30 g de crème fraîche épaisse
3 échalotes
1 pincée de noix de muscade
2 œufs
5 brins de persil
25 g de cognac
Sel
Poivre

Pour l'accompagnement :

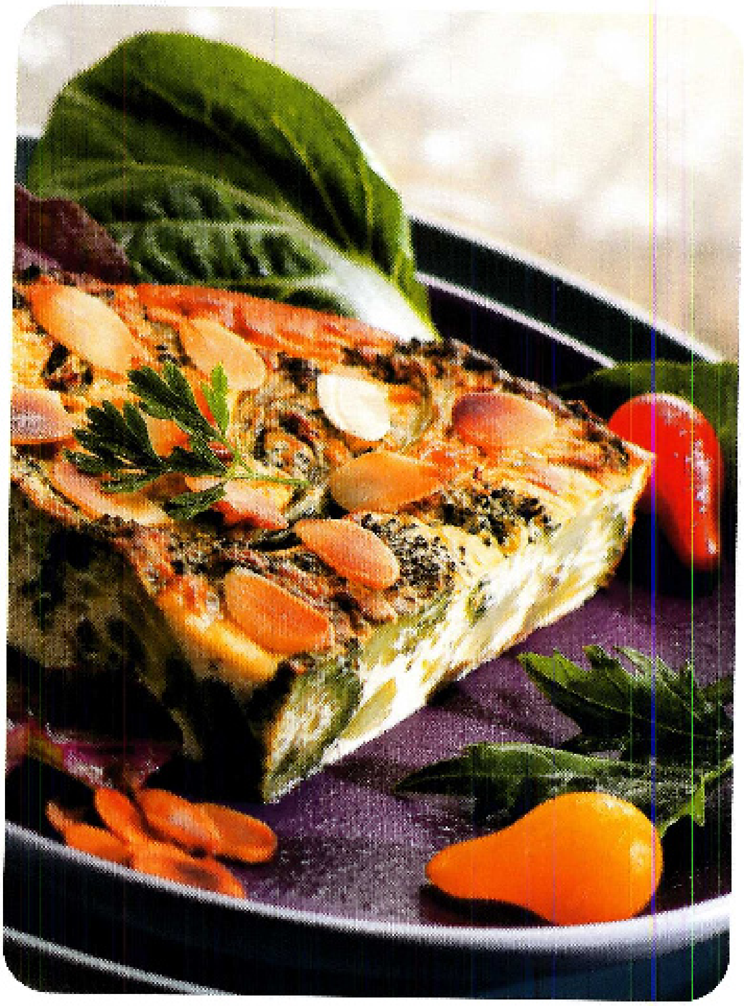
1 kg de pommes à cuire
1 kg de marrons en bocaux
Beurre

- Préchauffer le four à 200°.
- Mettre les échalotes épluchées dans le bol et mixer 5 sec / vit 5 (TM 21 : jeter les échalotes épluchées et coupées en morceaux sur les couteaux tournant à vit 6).
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter le beurre et programmer 3 mn / 100° / vit 1.
- A la sonnerie, ajouter le persil et les branches de céleri coupées en morceaux de 2 à 3 cm. Mixer 8 sec / vit 6.
- Ajouter la chair à saucisse dans le bol, et cuire 8 mn / 100° / vit 2.
- A la fin de la minuterie, ajouter tous les autres ingrédients de la farce dans le bol, et mixer 40 sec / vit 5 en aidant avec la spatule. Vérifier et rectifier si besoin l'assaisonnement de la farce.
- Farcir la dinde, fermer l'orifice et ficeler la volaille.
- La badigeonner d'un mélange de beurre fondu et d'huile, saler et poivrer, et la déposer dans la lèchefrite.
- Couvrir la dinde d'une feuille de papier aluminium et cuire 2 h 15 en l'arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
- Pour la dernière 1/2 heure, retirer la feuille d'aluminium et répartir autour de la dinde les châtaignes pour l'accompagnement.
- Vérifier la cuisson, déposer la dinde dans un grand plat de présentation, accompagnée des pommes poêlées dans du beurre et des châtaignes.
- Déglacer la lèchefrite avec 1 gobelet et 1/2 d'eau, après avoir retiré le gras de surface. Verser la sauce dans une saucière.

Velouté d'endive



Flan de brocoli



Dorade en croûte de sel



Poires pochées à la cardamome



Flan de brocoli

Accompagnement

Préparation : 15 mn + Thermomix : 33 mn + Cuisson au four : 30 mn

800 g de brocolis
250 g de ricotta
100 g de crème fraîche
500 g d'eau
3 œufs
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe d'amandes effilées
1 gousse d'ail
1 noisette de beurre pour beurrer le plat
Poivre

- Laver les brocolis, les découper en petits bouquets en ôtant les troncs et les disposer dans le Varoma. Verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place avec son couvercle et programmer 30 mn / Varoma / vit 1.
- Préchauffer le four à 200° (th. 6-7) A la fin de la minuterie, vider le bol, introduire la gousse d'ail et mixer 5 sec / vit 5.
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter l'huile d'olive et programmer 2 mn / 100° / vit 1.
- A la sonnerie, rajouter la ricotta coupée en morceaux, les œufs, la crème fraîche, le sel et le poivre et mixer 15 sec / vit 4.
- Disposer les brocolis dans un plat beurré, les recouvrir de la préparation et cuire 25 mn. En fin de cuisson, rajouter les amandes effilées et prolonger la cuisson de 5 mn. Servir aussitôt.

Conseils Thermomix

Pour un plat unique, vous pouvez rajouter 200 g de lardons à la préparation. Dans ce cas, pensez à diminuer la quantité de sel.

Velouté d'endive

Entrée

Préparation : 5 mn + Thermomix : 20 mn

900 g d'endives
30 g de beurre
1 gobelet de Maïzena
1 cube de bouillon de volaille
3 gobelets d'eau
500 g de lait
1 pincée de noix de muscade
40 g de Porto blanc ou de Xérès
Sel
Poivre

- Couper la base des endives où se concentre l'amertume.
- Mettre dans le bol les endives coupées en morceaux avec tous les ingrédients, sauf le lait et le Porto.
- Régler 18 mn / Varoma / vit 4.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait et le Porto blanc ou Xérès. Régler 2 mn / Varoma / vit 9.
- Servir aussitôt.

Conseils Thermomix

Si vous n'appréciez pas l'amertume caractéristique de l'endive cuite, vous pouvez au cours de la cuisson ajouter deux morceaux de sucre qui adouciront le velouté.

Poires pochées à la cardamome

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 45 mn + Attente : 1 h

4 poires bien mûres et de taille moyenne
4 gousses de cardamome
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille
1 clou de girofle
1 citron non traité
400 g de sucre en poudre
1/2 gobelet d'eau de fleur d'oranger
1,50 litre d'eau

- Verser l'eau et le sucre dans le bol. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux, le bâton de cannelle, les gousses de cardamome coupées en deux, le clou de girofle, et le zeste du citron. Programmer 25 / Varoma / vit 2.
- Pendant ce temps, éplucher les poires sans les couper ni les équeuter et les arroser du jus de citron. Les disposer dans le panier de cuisson.
- A la sonnerie, mettre le panier de cuisson en place, sans vider le bol, et programmer 20 mn / 100° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, ôter le couvercle du bol, ajouter l'eau de fleur d'oranger et laisser refroidir les poires dans le sirop pendant une heure.
- Servir les poires refroidies à température ambiante.

Conseils Thermomix

Accompagnez vos poires de petits sablés et d'une boule de glace à la vanille, le tout décoré d'un trait de caramel liquide ou de nappage au chocolat. Vous pouvez également congeler le jus de cuisson qui pourra être réutilisé pour d'autres poires.

Dorade en croûte de sel

Poisson

Préparation : 10 mn + Thermomix : 30 mn

1 dorade grise ou rose non vidée d'environ 800 g
1 kg de gros sel
700 g d'eau
4 filets d'huile d'olive
1 citron

- Verser l'eau dans le bol et programmer 8 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps, laver la dorade sans la vider ni l'écailler, et bien la sécher.
- Former un fin lit de gros sel au fond du Varoma.
- Déposer dessus la dorade. Lui couper la tête ou la queue si besoin pour la faire rentrer entièrement dans le Varoma.
- La recouvrir du reste du gros sel, en pressant avec les mains de manière à former une couche compacte.
- A l'arrêt de la minuterie, mettre le Varoma en place avec son couvercle et programmer 22 mn / Varoma / vit 1.
- Après la fin de la cuisson, retirer le Varoma, briser délicatement la croûte de sel et retirer la peau de la dorade.
- Lever les quatre filets et servir aussitôt avec un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de citron.

Conseils Thermomix

Veillez à répartir le kg de gros sel de façon homogène autour de la dorade, sa bonne cuisson en dépend. Servez les filets accompagnés de tagliatelles colorées, que vous aurez cuites à part. Le sel qui tombe du Varoma empêche en effet de cuire quoi que ce soit dans le bol ou le panier. Ne pas vider la dorade lui évite d'absorber trop de sel. Par contre, au moment de lever les filets, préférez le faire dans la cuisine plutôt que devant les invités !

Roses des sables et Caramels



Confiture de clémentines



Galette Halloween



Gâteau aux noix



Confiture de clémentines

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 28 mn + Attente : 2 h

Pour 4 pots

1 kg de clémentines non traitées
700 g environ de sucre à confiture
2 gobelets d'eau

- Prélever les zestes de la moitié des fruits et les mixer 12 sec / vit 6. Ajouter l'eau et régler 10 mn / 100° / vit 1.
- Pendant ce temps, éplucher tous les fruits (enlever également la partie blanchâtre des fruits dont on a prélevé les zestes).
- A la sonnerie, filtrer le contenu du bol dans le panier et réserver.
- Peser dans le bol les fruits épluchés ajoutés aux zestes réservés. Rajouter la même quantité de sucre à confiture.
- Mettre le gobelet en place et mixer 10 sec / vit 5.
- Oter le gobelet et régler 10 mn / Varoma / vit 1. Pendant les dernières minutes, surveiller l'ébullition. Dès le début de l'ébullition (remettre une ou deux minutes si nécessaire), programmer le temps indiqué sur votre paquet de sucre à confiture (le plus souvent 7 mn) / Varoma / vit 1.
- A la fin de la cuisson, verser dans des pots stérilisés et retourner. Laisser reposer à l'envers au moins deux heures.

Conseils Thermomix

Le temps de cuisson est à moduler en fonction des fruits. Si vos clémentines sont vraiment très juteuses, vous pouvez ajouter 1 ou 2 mn de cuisson. Votre confiture sera ainsi plus ferme. Si vous aimez la confiture plus liquide, tenez-vous en au temps indiqué sur le paquet de sucre à confiture.

Roses des sables et Caramels au beurre salé

Dessert

Roses des sables

Préparation : 15 mn + Thermomix : 10 mn + Attente : 2 h

Pour environ 80 roses

150 g de corn flakes
200 g de végétaline
200 g de chocolat à cuire
200 g de sucre
Papier sulfurisé

- Peser les corn flakes et les réserver dans un saladier.
- Introduire dans le bol la végétaline coupée en morceaux et programmer 7 mn / 50° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, vérifier que la végétaline soit entièrement fondue, remettre 1 ou 2 mn si nécessaire.
- Ajouter le chocolat en morceaux et le sucre. Programmer 3 mn / 37° / vit 4.
- Verser le mélange du bol sur les corn flakes, dans le saladier, et mélanger pour enduire entièrement tous les corn flakes de chocolat (ne pas hésiter à y mettre les deux mains).
- Attendre quelques minutes que la végétaline commence à figer et que le chocolat ne soit plus liquide (temps variable en fonction de la température ambiante).
- Faire des petits tas avec la préparation sur du papier sulfurisé. Attendre le durcissement complet (deux heures environ) avant de déguster.

Caramels au beurre salé

Préparation : 5 mn + Thermomix : 44 mn

Pour 50 petits caramels

75 g de beurre demi-sel
50 g de sucre de canne complet
200 g de lait concentré sucré entier

- Mettre le fouet en place et introduire dans le bol le beurre coupé en petits cubes et le sucre. Programmer 4 mn / 60 ° / vit 2.
- A la sonnerie, ajouter le lait concentré et programmer 40 mn / 100° / vit 1 en ôtant le gobelet.
- A la fin de la minuterie, étaler le caramel sur une plaque ; le laisser refroidir et durcir à température ambiante avant de le découper en petits dés.

Conseils Thermomix

N'utilisez pas de sucre issu de la cristallisation (cassonade) mais du sucre de canne complet.
Consommez vos caramels rapidement car ils changent de texture au bout de quelques jours.
Pour nettoyer le bol sans effort, le remplir avec 1,5 l d'eau et programmer 8 mn / Varoma / vit 2, l'eau chaude va ainsi dissoudre tous les résidus de caramel.

Gâteau aux noix

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 1 mn + Cuisson au four : 30 mn

Pour 6 personnes

250 g de noix décortiquées
125 g de beurre + une noisette pour beurrer le plat
150 g de sucre roux
5 œufs
80 g de farine
1 c. à soupe de rhum brun

- Préchauffer le four à 180 ° (th. 6).
- Décortiquer les noix et les introduire dans le bol. Mixer 5 sec / vit 5.
- Ajoutez tous les ingrédients et mixer 15 sec / vit 4.
- Verser la préparation dans un moule à manqué préalablement beurré et cuire 30 mn.

Galette Halloween

Dessert

Préparation : 35 mn + Thermomix : 18 mn + Cuisson au four : 35 mn

Pour la pâte feuilletée :

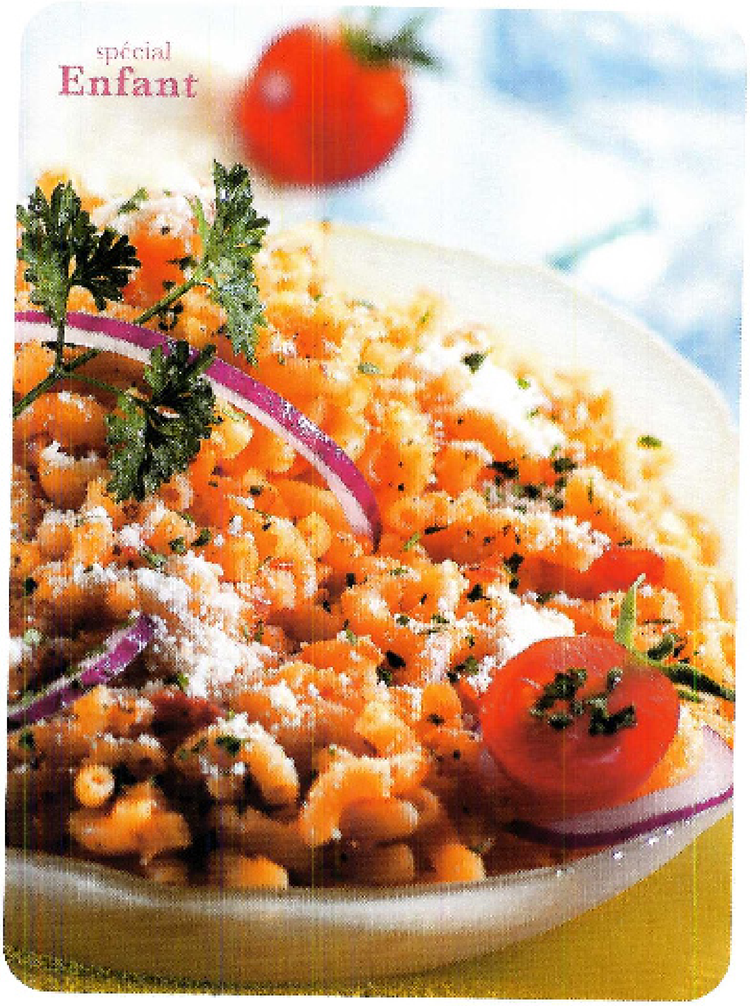
300 g de farine
300 g de beurre en morceaux congelé au préalable
150 g d'eau froide
2 pincées de sel fin

Pour la garniture :

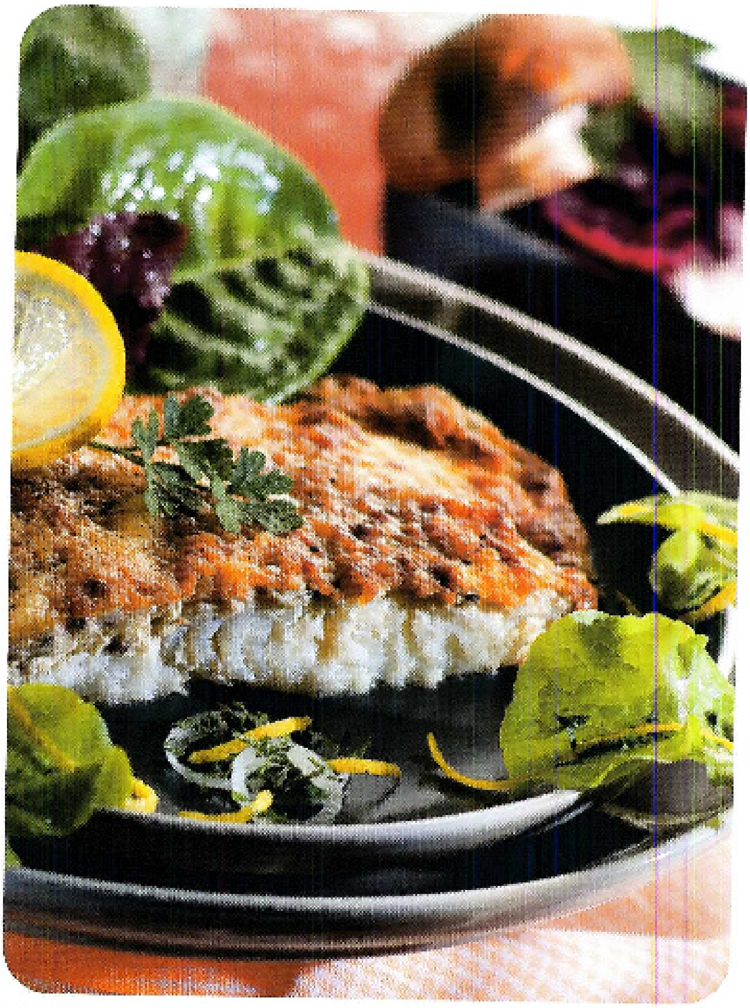
250 g de potimarron
50 g de noix de coco en poudre
50 g de beurre doux
50 g de sucre semoule
2 œufs + 1 jaune
1 orange
25 g de sucre glace Thermomix

- Mettre tous les ingrédients de la pâte feuilletée dans le bol et mixer 15 sec / vit 6. Mixer 10 sec / vit 2 afin de décoller la pâte du bol.
- Etaler en rectangle la moitié de la pâte sur un plan de travail bien fariné et la replier en 3. Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine.
- L'étaler en un disque de 30 cm. Répéter ces opérations avec l'autre moitié de la pâte.
- Découper le potimarron en cubes et les cuire dans le bol 15 mn / 100° / vit 1. Donner un coup de Turbo à la fin en s'aidant de la spatule. Réserver.
- Préchauffer le four à 220° (Th. 7).
- Couper le beurre en morceaux et mixer 20 sec / vit 4. Ajouter les 2 œufs et la noix de coco râpée, et mélanger 20 sec / vit 6. Joindre ensuite la purée de potimarron, les zestes d'orange et mélanger 1 mn / vit 4.
- Déposer la première pâte feuilletée sur une plaque de four préalablement mouillée. Y disposer la garniture au centre et l'étaler régulièrement avec la spatule. Laisser un pourtour libre de 2 cm environ, afin que la garniture ne déborde pas. Mouiller ce pourtour de pâte au pinceau avec un peu d'eau.
- Abaisser la deuxième pâte feuilletée, en prenant soin de bien superposer les deux disques de pâte. Souder les bords en pinçant délicatement tout le tour.
- Avec une pointe de couteau, rayer la surface en rosace à partir du centre. Diluer le jaune d'œuf avec un peu d'eau. Passer ensuite un pinceau enduit du jaune d'œuf dilué sur toute la surface de la galette sans laisser couler de jaune sur les bords.
- Ménager une petite ouverture au centre du gâteau afin de laisser s'échapper la vapeur.
- Enfourner la galette 35 mn. Baisser la température sur 180° après 15 mn.
- Une fois sortie du four, laisser tiédir sur grille et saupoudrer du sucre glace.

Coquillettes express



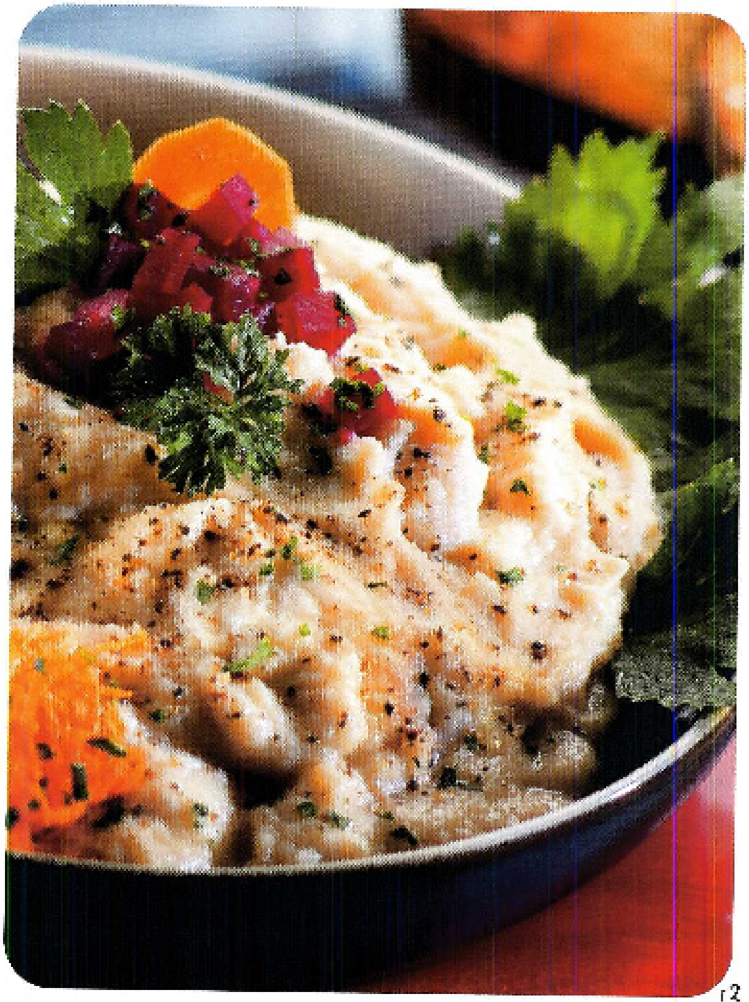
Gratin de poisson



Saucisses aux légumes d'hiver



Purée de céleri



Gratin de poisson

Plat quotidien

Préparation : 15 mn + Thermomix : 8 mn
+ Cuisson au four : 20 mn

500 g de filet de poisson (merlu, lieu, sabre, églefin...)
30 g de beurre + une noisette pour beurrer le plat
30 g de farine
50 g de champignons frais de Paris
250 g de lait
60 g d'emmenthal
1 pincée de noix de muscade
1 œuf
1/2 c. à café de sel
Poivre

- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Mettre l'emmenthal coupé dans le bol et mixer 8 sec / vit 7. Réserver.
- Mettre le fouet en place dans le bol. Ajouter le beurre, la farine, les champignons nettoyés et coupés en fines lamelles, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Régler 7 mn / 100° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, introduire l'œuf et 20 g de l'emmenthal râpé réservé. Mixer 5 sec / vit 4.
- Verser la moitié de la préparation dans un grand plat beurré. Poser dessus, côte à côte, les filets de poisson et les recouvrir du reste de sauce puis du fromage.
- Cuire au four pendant 20 mn.

Coquillettes express

Plat quotidien

Préparation : 5 mn + Thermomix : 18 mn

300 g de coquillettes
500 g de tomates
1 gousse d'ail
1 oignon
20 g d'huile d'olive
250 g d'eau
20 g de parmesan
Persil
1 c. à café de sel
Poivre

- Mettre dans le bol l'ail et l'oignon coupé en deux. Mixer 5 sec / vit 5 (TM 21 : jeter la gousse d'ail et l'oignon coupé en quatre sur les couteaux tournant à vit 6).
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter l'huile d'olive et programmer 3 mn / 100° / vit 1.
- Pendant ce temps, laver les tomates et les couper en morceaux. A la sonnerie, ajouter les tomates, l'eau et le sel et mixer 15 sec / vit 5.
- Mettre le fouet en place et programmer 7 mn / Varoma / vit 1. Dès l'ébullition (remettre du temps si nécessaire), ajouter les coquillettes et cuire à 100° / vit 1, le temps indiqué sur le paquet de coquillettes (entre 7 et 10 mn dans la plupart des cas).
- A la fin de la minuterie, vérifier la cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud, accompagné de persil ciselé et saupoudré de parmesan.

Purée de céleri

Accompagnement

Préparation : 5 mn + Thermomix : 20 mn

1 céleri boule d'environ 1 kg
50 g de crème fraîche
200 g d'eau
100 g de lait
1/2 c. à café de noix de muscade
1 noisette de beurre
1/2 c. à café de sel fin
Poivre

- Introduire dans le bol le céleri épluché et coupé en morceaux. Mixer 15 sec / vit 5.
- Ajouter l'eau, le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et régler 18mn / 100° / vit 4.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et régler 1 mn / 100° / vit 5. Mixer ensuite 1 mn / vit 9 pour bien lisser la purée. Servir aussitôt avec une noisette de beurre.

Conseils Thermomix

D'un goût très prononcé, la purée de céleri sera idéale pour accompagner vos viandes rouges. Vous pouvez en plus l'accompagner d'une purée de carotte pour jouer avec l'équilibre des saveurs et des couleurs dans votre assiette.

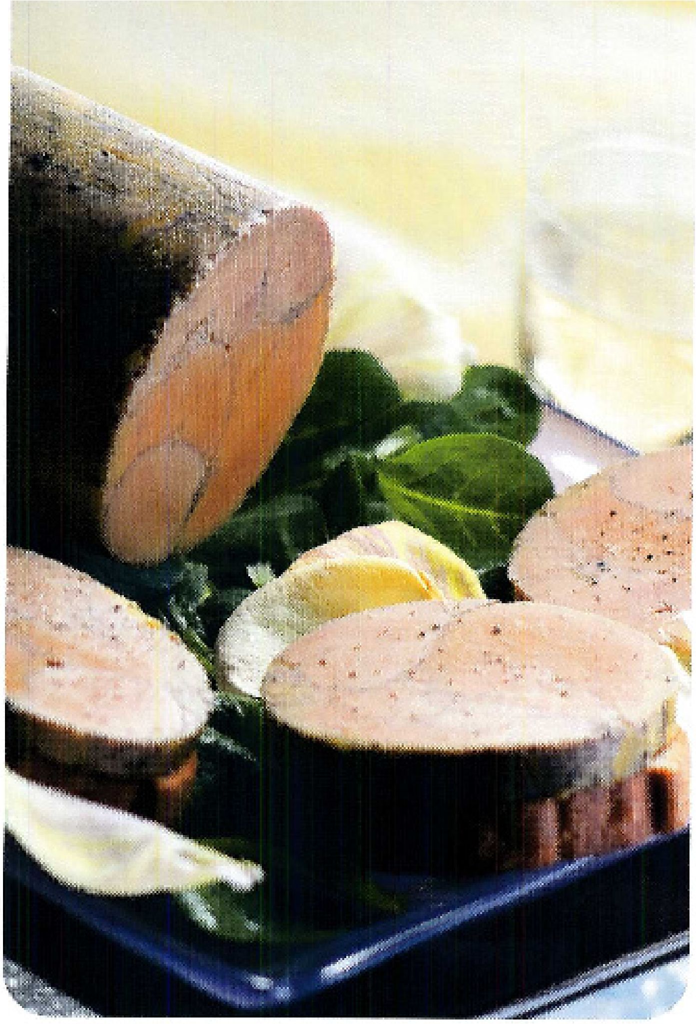
Saucisses aux légumes d'hiver

Viande

Préparation : 15 mn + Thermomix : 49 mn

4 grosses saucisses (100 à 120 g chacune)
20 g de graisse (beurre ou saindoux)
500 g de chou vert frisé ou de chou blanc
250 g de carottes
250 g de pommes de terre
2 oignons
3 c. à soupe de moutarde
150 g de vin blanc sec
500 g d'eau
50 g de crème fraîche
10 baies de genièvre
Sel
Poivre

- Laver et éplucher les légumes. Couper les carottes, les pommes de terre et 200 g du chou en morceaux d'environ 3 à 4 cm de côté. Les introduire dans le bol et mixer 10 sec / vit 4.
- Vider le contenu du bol dans le panier et réserver.
- Mettre dans le bol les oignons coupés en deux et mixer 5 sec / vit 5 (TM 21 : jeter les oignons coupés en morceaux sur les couteaux tournant à vit 6).
- Racler les parois du bol avec la spatule, ajouter la graisse et régler 3 mn / 100° / vit 1.
- A la fin de la minuterie, verser l'eau et le vin dans le bol et mettre le panier de cuisson en place.
- Déposer dans le Varoma les saucisses salées, poivrées et enduites de moutarde sur toutes les faces.
- Découper le reste du chou en lanières d'environ 1 cm de large et les disposer avec les baies de genièvre dans le Varoma, au dessus des saucisses (sans utiliser le panier du Varoma).
- Mettre le Varoma en place et programmer 45 mn / Varoma / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, retirer le Varoma et le panier de cuisson. Ajouter la crème fraîche dans le bol et mixer 10 sec / vit 3.
- Faire un lit de chou dans le plat de service, y déposer les saucisses nappées de sauce et la brunoise de légumes.



L'école Thermomix

Foie gras de canard

Eh oui, vous pouvez réaliser votre foie gras avec le Thermomix même si cela semble être étonnant. Bien sûr c'est extrêmement bon et en plus vous allez réaliser des économies considérables par rapport au foie gras acheté dans le commerce.

Un grand merci à Cathy Joubert, Responsable de Région à Lyon, qui nous a fait partager sa recette.

Préparation : 20 mn + Thermomix : 20 mn + Attente : 1 h 30 + 3 jours avant dégustation.

- 1 foie gras de canard de 500 à 600 g
- 4 c. à soupe de Cognac
- 2 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre 5 baies moulu
- Quelques glaçons
- Film alimentaire
- 800 g d'eau



1 Séparer les lobes du foie. Dénerver le foie à l'aide d'un couteau pointu en suivant bien les nerfs jusqu'aux bords.



2 Déposer le foie dénervé dans un saladier, arroser la face supérieure de 2 cuillerées à soupe de Cognac et la saupoudrer d'une cuillère à café de sel et d'une 1/2 cuillère à café de poivre 5 baies sur toute la surface. Laisser macérer 30 mn minimum.
Retourner le foie dans le saladier et faire la même opération sur l'autre face (Cognac, sel et poivre 5 baies). Laisser macérer à nouveau 30 mn. Reconstituer le foie à la main



3 Le déposer au centre d'une feuille de papier film transparent de 50 cm de côté environ et rabattre les côtés du film en évacuant bien l'air afin de former un saucisson.



4 Renouveler l'opération dans 4 autres feuilles en serrant bien les côtés et faire un nœud sur les côtés avec la dernière feuille. Mettre 800 g d'eau dans le bol du Thermomix. Déposer le foie emballé dans le panier de cuisson, le mettre dans le bol et régler 12 mn / Varoma / vitesse 2.
A l'arrêt de la minuterie, tourner délicatement le foie de l'autre côté et régler 12 mn / Varoma / vitesse 2. Faire tomber délicatement le foie dans un grand saladier d'eau glacée (eau et glaçons) et le laisser 20 mn avant de le garder au réfrigérateur. Déguster 3 jours plus tard tranché sur des toasts grillés.

Saveurs et envies d'automne - hiver

Les Légumes

● Champignon, potiron, carotte, chicorée, endive, navet, poireau, betterave.

Les Fruits

● Prune, raisin, noix, châtaigne, et tous les agrumes (notamment la clémentine).

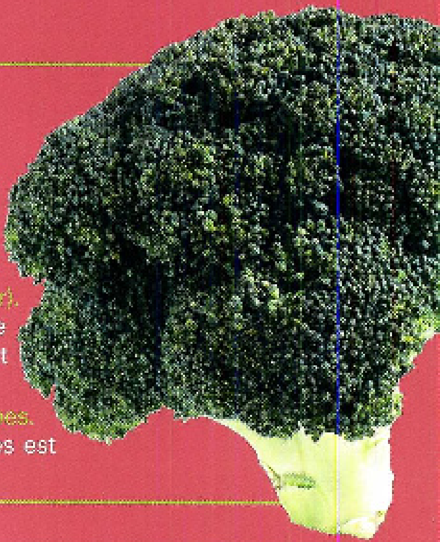
Les Poissons

● Hareng, merlan, loup, bar, et dans les fruits de mer : huîtres, coquille Saint-Jacques, moules.

Les Viandes

● Dinde, oie, boudin noir, et les produits de la chasse : chevreuil, sanglier, perdrix, lièvre.

Le brocoli

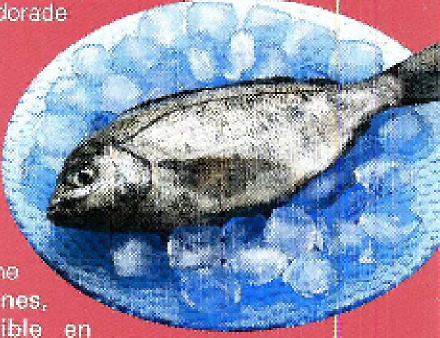


● Ce légume est un des légumes frais les plus riches en vitamine C (même après cuisson), utile en hiver pour lutter contre les maladies. Il est riche en fibres qui stimulent le transit intestinal, et en oligo-éléments (dont le fer). Comme les autres choux, il contient peu de glucides et de lipides. Il est moyennement calorique (25 Kcal aux 100 g).

● Il se cuisine en gratins, purées, ou soupes. Une salade de brocolis avec des pois chiches est une bonne association diététique.

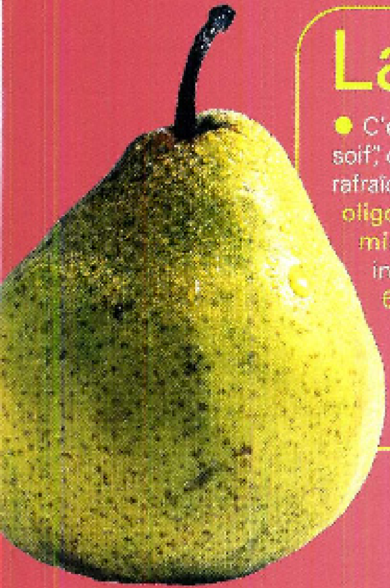
La dorade

● On en trouve plusieurs sortes (pageot, griset), mais le goût préfère la dorade royale. A l'achat le poisson doit être très ferme au toucher et l'œil brillant. Elle est riche en **protéines**, et très faible en **lipides**, donc utile aux personnes qui font attention à leur ligne ou à leur forme.



● On peut la consommer **en filet, marinée au citron vert, ou cuite en croûte de sel.**

La poire



● C'est avec justesse qu'on parle "d'une poire pour la soif", car la poire est riche en eau (plus de 80%) et donc rafraîchissante. Elle apporte de nombreux minéraux et oligo-éléments (notamment le phosphore), et des vitamines C, B et A. Ses fibres sont bonnes pour les intestins. Elle est modérément calorique (de 40 à 60 Kcal aux 100 g selon la variété et le degré de maturation).

● On peut la consommer en compote, en tarte, ou gratinée. On conseille d'ajouter un filet de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas.